



Home of the
World Steak
Challenge.

Welkom bij Vlees & Co!

Wij streven ernaar het beste steakhouse van Nederland te zijn.

Wij presenteren je het beste vlees van constante kwaliteit.

Naast een uitmuntende smaak vinden wij ook duurzaamheid, transparantie en dierenwelzijn belangrijk.

Soms is er daardoor iets niet voorradig, wij adviseren je dan een passend alternatief. Het eten van minder vlees past in deze tijd, als je vlees eet, eet dan ons beste vlees dat voldoet aan de eisen.

Ook zijn wij trotse partner van de World Steak Challenge. De prestigieuze verkiezingen waar jaarlijks de beste steaks ter wereld gekozen zullen worden door een jury van internationale experts.

Starters

CARPACCIO CREEKSTONE BLACK ANGUS	14,50	BEEF TATAKI	14,50
Handgesneden Carpaccio Valderrama Grand Cru olijfolie Rotterdamsche oude kaas Maldon zout Rucola	(verse truffel + € 5,-)	Creekstone Black Angus Bavette Unagi lak Chimichurri Tomaat Crumble van honing en thijm	
DRY AGED CARPACCIO WEIDERUND	16,50	KROKANT BUIKSPEK	14,50
Handgesneden van Dry Aged Rib Eye Gefrituurde kappertjes Grand Cru olijfolie Maldon zout		Hoisin Paksoi Mango chutney	
STEAK TARTARE	16,00	TONIJN TARTARE	18,50
Ossenhaas grain fed Balsamico truffel crumble Groene kruidenmosterd Basilicumolie en zoete ambacht kaas Kwartel ei		Tomasu Nederlandse Sojasaus (favoriet van Sergio Herman) Appel Kappertjes Kataifi	
BAO BUNS 2 STUKS	10,00	BURRATA	14,50
Schots Angus pulled Short Rib Unagi lak Zoetzure komkommer Paprika chutney		Tomaat Basilicum "Giovanna Pavarotti Gold Aged" Aceto balsamico	

Hoofdgerechten

SIGNATURE BURGER	21,50	CAMEMBERT	22,00
Dry Aged USA Angus Prime beef Gezouten brioche bun Signature burgersaus Kaas Ui		Gegrilde camembert Diverse groenten Brood	
Ook vegetarisch beschikbaar van Redefine Meat!		TONIJN STEAK 180 GRAM	31,50
SPARE RIBS 600 GRAM	24,00	Onze tonijnfilet is tonijn van de allerhoogste sashimi kwaliteit met een rijke smaak.	
Short ribs van het varken. Meer vlees, meer smaak.		ZALM FILET 200 GRAM	24,50
		Gegrilde zalm filet met een Unagi glaze.	

Alle steaks en hoofdgerechten worden geserveerd met frites en fritessaus

Upgrade de friet met Truffel en Parmezaan + € 3,-

Signature Steaks

PICANHA | URUGUAY ANGUS | GRAIN FED 250 GRAM

27,50

Ook bekend als staartstuk, deze malse steak krijgt zijn smaak van de mooie vetkap.

RIB EYE | URUGUAY ANGUS | GRAIN FED 250 | 350 GRAM

30,00 | 39,00

De klassieke rib eye krijgt zijn smaak mede door het 'vet oog' dat midden in de steak zit en heeft een heerlijke bite.

OSSENHAAS | NATURE'S RESERVE | GRAIN FED 200 GRAM

34,50

Een ossenhaas staat garant voor ultieme malsheid. Door de graanvoeding heeft deze steak een rijke en robuuste smaak.

Dry Aged / Grass Fed

RIB EYE | DRY AGED | WEIDERUND 250 GRAM

32,50

Deze Rib Eye is grasgevoerd en wordt door onze slager speciaal geselecteerd op zijn mooie marmering.

CÔTE DE BOEUF | DRY AGED | WEIDERUND PER 100 GRAM

13,00

Het klimaat en de uitgestrekte weilanden waarop het vee vrij rond loopt, zorgt voor de karakteristieke smaak en textuur. Vanaf 600 gram, vraag naar de gewichten.

Creekstone Farms USA / Premium Grain Fed

BAVETTE | CREEKSTONE BLACK ANGUS 200 GRAM

29,50

Creekstone Black Angus staat wereldwijd bekend om zijn fantastische kwaliteit. Deze bavette is botermals, met een mooie marmering, maar wel met structuur.

RIB STEAK | CREEKSTONE BLACK ANGUS 250 GRAM

31,00

De Rib Steak wordt van de nek gesneden en heeft een hoge marmering en een mooie vetrand, waardoor de steak heerlijk sappig en smaakvol is.

World Steak Challenge Winners

RIB EYE | CREEKSTONE BLACK ANGUS | USA 250 GRAM

49,50

Beste steak van Noord-Amerika. Deze Rib Eye heeft een mooie marmering, heerlijke malsheid en een rijke vleessmaak.

ENTRECÔTE | J-WAGYU A5 | JAPAN BMS 9+ | 100 OF 200 GRAM

56,50 | 113,00

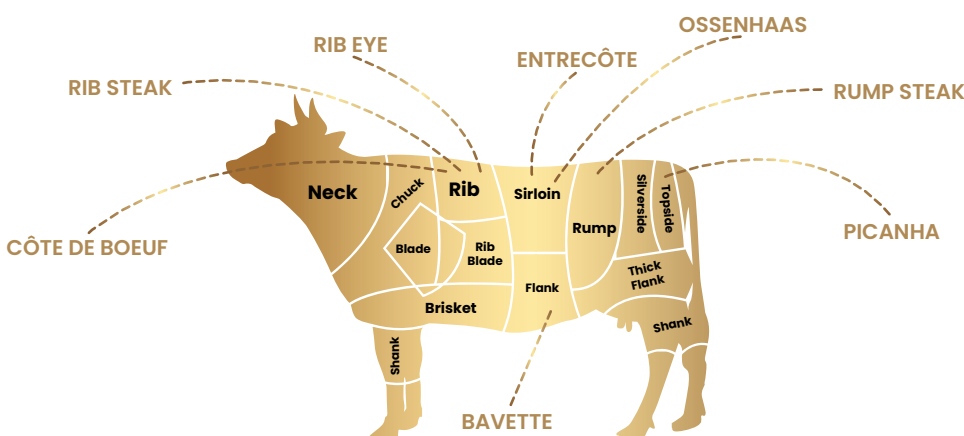
Beste Wagyu Steak. De runderen leven in een prachtige omgeving. Met de hoogste waardering en BMS is dit de ultieme smaaksensatie in de wereld van Wagyu.

ENTRECÔTE | JACK'S CREEK F1 WAGYU | AUSTRALIË BMS 8/9 | 200 GRAM

80,00

Beste Steak ter Wereld. Deze kruising van Wagyu en Black Angus van de Australische Jack's Creek heeft al meerdere jaren op rij meerdere prijzen gewonnen en dit jaar mochten zij de volgende titels mee naar huis nemen: **World's Best Steak, World's Best Sirloin, World's Best Grain Fed Steak, Oceania's Best Steak.**

Met deze titels is dit gegarandeerd een fantastische steak!



SAUZEN 2,40

Kies een van onze sauzen of boters bij uw steak:
Knoflook Kalfsjus | Bearnaise |
Spicy Chimichurri |
Pepersaus | Kruidenboter

Alle steaks en hoofdgerechten worden geserveerd met frites en fritessaus

Upgrade de friet met Truffel en Parmezaan + € 3,-

Side Dishes

EXTRA PORTIE FRIET 4,00

TRUFFEL PARMEZAAN FRIET 7,00

GROENE SALADE 5,00

GEPOFTE AARDAPPEL | TZATZIKI | KAAS 5,00

RODE BIET | AMANDEL | CRÈME FRAÎCHE 5,00

BABY SPINAZIE SALADE | FETA | WALNOOT 5,00

GEGRILDE MAISKOLF 5,00

GEGRILDE PADRÓN PEPERS 5,00



Desserts

LEMON MERINGUE Tartelette Lemon curd Houtskool Yoghurt-limoncello ijs	9,00
CHOCOLADE MOUSSE Marmelade van sinaasappel en Cointreau Tuille van pistache Bloedsinaasappel ijs	9,00
SNICKERS Karamel Chocolade crème Pinda Nougat ijs	9,00
ECLAIR Tiramisu vulling Framboos Tony's Chocolonely witte chocolade frambozen ijs	9,00
IJS Biologisch, romig en zonder kunstmatige toevoegingen. Keuze uit wisselende smaken, vraag onze medewerkers voor het huidige aanbod.	3,00 per bol
KAASPLANKJE 4 verschillende kaassoorten Brood Compote Notenmix	14,50
KOFFIE & CO Koffie of thee naar keuze Ambachtelijke bonbons van meesterchocolatier Zingg Special coffee (Irish Italian Spanish French D.O.M.) +5,00	8,00